

Veganes Joghurtdressing

Zutaten für etwa 200 g

- 180 g veganer Joghurt | z.B. Sojajoghurt pur
- 1 TL Öl
- 2 EL frische oder getrocknete Kräuter | z.B. feingehackte Petersilie und/ oder Schnittlauch
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Pflanzendrink | z.B. Mandeldrink
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Hilfsmittel:

- Löffel oder Silikonschaber
- Schraubglas oder Flasche mit Schraubverschluss
- Schüssel

Nährwertangaben pro 100 g: 64 kcal | 6 g KH | 4 g E | 3 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß kcal = Kalorien

Zubereitung

- 1. Dressing zubereiten:** Alle Zutaten in eine Schale geben und miteinander vermengen. Wenn du das Joghurtdressing flüssiger haben möchtest, empfehlen wir dir, noch etwas Pflanzendrink einzurühren.
- 2. Salatdressing abschmecken:** Nach Gusto evtl. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Veganes Joghurtdressing abfüllen:** Das Salatdressing in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank lagern.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit

Innerhalb von etwa 2 Tagen aufbrauchen. Verschluss im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr das vegane Joghurtdressing etwas schütteln.

